

# Lasagnes aux aubergines



➔ 15 minutes de préparation

➔ 1 h 20 de cuisson

Par  
personne

➔ Pour 6 personnes

2 CS d'huile d'olive

1 oignon émincé 

1 grande aubergine coupée en dés 

450 g de steak haché à 5 % 

2 gousses d'ail écrasées 

400 g de tomates en dés au naturel 

200 ml de bouillon de bœuf préparé avec  
un cube

1 cc d'origan séché 

25 g de beurre à 41 %

25 g de farine

300 ml de lait écrémé

1 pincée de noix de muscade

150 g de lasagnes 

20 g de Parmesan râpé

+ carottes  
+ courgettes  
+ champignon

1 Faites chauffer l'huile dans une grande poêle, ajoutez l'oignon et faites cuire 5 minutes. Ajoutez l'aubergine et continuez la cuisson 5 minutes de plus en remuant fréquemment. Ajoutez la viande, l'ail et faites dorer 5 minutes. Versez les tomates, le bouillon et l'origan. Laissez mijoter 20 minutes.

2 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Préparez la béchamel : faites fondre le beurre avec la farine dans une casserole. Hors du feu, ajoutez le lait en mélangeant au fouet. Remettez sur le feu et faites épaissir en remuant avec le fouet. Salez, poivrez et ajoutez la muscade.

3 Étalez un tiers de la sauce tomate dans un petit plat à gratin. Recouvrez avec une couche de lasagnes. Répétez l'opération avec le reste de viande, puis avec une couche de lasagnes. Versez la béchamel par-dessus et parsemez avec le Parmesan. Enfournez 45 minutes. Les lasagnes doivent être dorées et faire des bulles.